



 SPIRIT TOPPING

Nuance



CARACTERÍSTICAS

Un formato innovador en alternativos de roble, se presenta como una herramienta muy útil y diferenciadora en la elaboración de vino debido a los aromas característicos que se extraen. Spirit Nuance es un topping de matices donde se aumentará la sensación general de complejidad. Amplia gama de aromas especiados y sutiles torrefactos.

Participa en la sensación de fruta a dosis bajas. También puede contribuir con las notas especiadas a la sensación de frescor. A dosis más elevadas se perciben notas especiadas más evidentes y notas torrefactas.

Específico para incrementar todas las sensaciones en boca. Contribuye mucho en la persistencia realzando las notas de fruta a dosis bajas.

De todos los beneficios que aporta el roble, se pueden destacar:

- Mayor superficie de contacto, mayor velocidad de cesión de compuestos.
- Materia prima de la misma calidad que las duelas y chips.
- Tostado homogéneo.
- No contiene aglomerantes artificiales.
- Fácil aplicación, con malla directamente al vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Diseñado para intensificar el aroma y ampliar los matices del vino.

Puede ayudar a potenciar la fruta a dosis bajas.

Aumenta el dulzor, graso y sobre todo volumen y persistencia.

COMPOSICIÓN

Duramen de roble (*Quercus petraea/Quercus robur*), no contiene aglomerantes artificiales.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Nuance	Medio plus		Maloláctica Crianza	0,25-3 g/l

DOSIS

Vino 0,25-3 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas. **Spirit Nuance**, por su particular formato en pellet facilita periodos de tratamiento cortos.

La duración del tratamiento puede oscilar entre 2 y 3 semanas, dependiendo del vino de partida y del efecto que se pretenda conseguir. Se aconseja efectuar ensayos previos para precisar dosis y catas frecuentes para determinar el tiempo óptimo de tratamiento.

MODO DE EMPLEO

Aplicar la dosis deseada de **Spirit Nuance** directamente sobre el depósito, sin realizar ningún tratamiento previo.

ASPECTO FÍSICO

Pellets de color marrón de diferente intensidad en función del tostado.

PRESENTACIÓN

Sacos de polietileno alimentario perforado de 10 Kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 332 (Rev.0)

Especie botánica [<i>Quercus petraea/Quercus robur</i>][%]	> 98
Densidad aparente [g/ml]	0,19 - 0,29
Humedad [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metales pesados [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total cloroanisoles [ng/g]	< 10
Total clorofenoles [ng/g]	< 10
Granulometría < 2 mm [%]	< 5

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

IMPORTANTE: El tratamiento de mostos y/o vinos con derivados de roble no está permitido en ciertas denominaciones de calidad; Agrovin declina toda responsabilidad en la utilización de SPIRIT que no sea conforme a la vigente reglamentación en cada zona.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.